

## Dessert

- ☞ Crème brûlée 7,20 €
- ☞ „Tarte fine aux pommes“ (*dünne, frisch gebackene Apfeltarte*) mit Honigglasur und Tahiti Vanille Eis 8,90 €
- ☞ „Schokoholic“ 10,90 €  
Französischer lauwarmer Schokoladenkuchen mit Pralinensoße und Eis von der Bio Schokolade 75 % Piura Porcelana
- ☞ Quarkkeulchen mit Pläumenröster und Nussbutter- Zimteis 8,90 €

**Unser Champagnersorbet<sup>(1)</sup> – Portion 6,20 €**  
(hergestellt nach Art einer Champagner Eiscreme)

**Unsere Empfehlung zum Dessert 0,1l 7,50 €**  
2014 Carmes de Rieussec, Bordeaux-Sauternes  
*Edelsüßer Wein mit Noten von Akazienhonig; konzentriert und vollmundig*

~~~

**Das einzig Wahre zu Schokolade und Dessert 5cl 6,40 €**  
2000 Banyuls Grand Cru „Cuvée Christian Reynal“  
Cave de l'Abbe – Languedoc-Rousillon/Frankreich

**Sekt und Sorbet<sup>(1)</sup> - Portion 5,50 €**  
(Kalamansisorbet aufgegossen mit Sekt)

### Eis

- ☞ Tahiti- Vanille
- ☞ Topfen- Sesam- Karamell
- ☞ Rum- Rosineneis
- ☞ Weiße Mandel
- ☞ Edel- Nougat
- ☞ Wiener Kaffee
- ☞ Bio Schokolade
- ☞ Stracciatella (*mit italienischer Stracciatella- Fettglasur*)

### Sorbet

- ☞ Sauerkirsche
- ☞ Kalamansi (*Ur-Zitrone*)
- ☞ Gewürzpflaume
- ☞ Frozen Joghurt
- ☞ Pure Himbeere

**Stellen Sie sich Ihr Eis oder Ihr Sorbet selbst zusammen  
je 1 Kugel 1,80 €**

## Soßen und Beilagen zum Eis

- ☞ Geschlagene Sahne 1,00 €
- ☞ Eierlikör 2,20 €
- ☞ Amaretto oder Kaffeelikör 2,00 €

**Unsere Eis und Sorbets sind alle handwerklich hausgemacht  
und können in Vorrats- Bechern für zu Hause erworben werden.**

**450 ml / 5,50 €**